



ACQUISTATO IL

"Ventiterre" Merlot Italiano

2022



Svinando

Freschezza e vinosità

Tra i vitigni a bacca rossa internazionali, il Merlot è senza dubbio uno di quelli che meglio si prestano a diverse interpretazioni stilistiche. Complice un carattere piacevolmente fruttato e una capacità di adattamento praticamente uniche. In questo Ventiterre, firmato Zonin, il Merlot, all'85% nel blend, si accompagna ad altre uve rosse, dando vita a un inedito "Merlot italiano". Vendemmia a piena maturazione, i raspi vengono subito separati dagli acini. Questi vengono pressati sofficemente, rilasciando il loro succo. Segue una fase di macerazione e fermentazione della durata di circa otto giorni, fino a ottenere la giusta colorazione e il completo rilascio di profumi, aromi e tannini. Terminata la vinificazione, il vino viene quindi fatto maturare in barrique di rovere. Colore rosso rubino intenso, al naso risulta accattivante per la sua freschezza e la vinosità, con abbondanti toni fruttati. In bocca è piacevolmente pieno e intenso, con tannini morbidi e un lungo finale fruttato. Classico vino da tutto pasto. Ottimo con carni rosse, cotte alla griglia.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Italia

Uve Merlot 85%, 15% altre uve rosse

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione I raspi vengono separati dagli acini, che vengono pressati sofficemente in cilindri sotto pressione rompendo delicatamente le loro pelli e rilasciando il succo. Fermentazione per otto giorni e macerazione una settimana a temperatura controllata di 25° - 28° C- 82° F.). In questo modo il vino assume i colori, i profumi e le sostanze dell'uva da cui deriva. Terminata la vinificazione, il vino viene fatto maturare in barrique di rovere.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso arricchito di brillantezza. Accattivante per la sua freschezza e la sua deliziosa vinosità in combinazione con una leggera abbondanza di toni fruttati. Piacevolmente pieno e intenso con tannini morbidi e un lungo finale fruttato. TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a circa 16° C. (61° F.). ABBINAMENTI ALIMENTARI: È un classico vino da tutto pasto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821